

Ghi einfach selber kochen

Zutaten : ca. 5 Stück Süßrahmbutter in Bioqualität

Zubereitung: Einen großen Topf mit dickem Boden verwenden. Die Butter soll auf kleinster Stufe vorsichtig köcheln. Das dauert ca. 30-45 Minuten, in der Zeit bitte stets den Kochtopf beobachten. Zur Veranschaulichung hier einige Bilder.

Bild 1 : Die Butter beginnt zu köcheln



Bild 2 : Eiweiß sondert sich ab;

Wasser kocht heraus



Bild 3 : Wir haben bereits Ghi im Topf, wenn nun kein Dampf mehr aus dem Topf kommt ist kein Wasser mehr im Ghi und es kann abgeseibt werden



Bild 4 : Absieben am Einfachsten durch ein Küchentuch oder eine Mullwindel



Bild 5 : Das Ghi soll schön gold – gelb sein



Vorsicht Anbrenngefahr: deshalb immer auf kleiner Stufe Kochen 😊

- Aufbewahrung von Ghi: 1. In einer Porzellan – oder Keramikterrine mit Deckel (nicht luftdicht verschlossen!)
2. nicht im Kühlschrank, sondern bei Zimmertemperatur (auch im Sommer)
3. nicht im Schraubglas mit Metalldeckel → Schimmelgefahr

Gutes Gelingen

